

## Pain doré

**Catégorie:** Divers

**Description:**

Donne 4 portions

Temps de préparation : 5 min.

**Ingrédients:**

2 oeufs

125 ml (1/2 tasse) de lait

125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

4 tranches de pain aux raisins et à la cannelle

**Instructions:**

Battez les oeufs avec le lait et la moitié du sirop d'érable.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre.

Trempez généreusement les tranches de pain dans le mélange d'oeufs.

Égouttez-les et déposez-les dans la poêle.

Faire dorer 1 à 2 minutes de chaque côté.

Servez avec le reste du sirop d'érable.